

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

MINISTÈRE DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE.

SERVICE DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE.

BREVET D'INVENTION.

Gr. 18. — Cl. 3.

N° 914.181

Perfectionnements aux boutiques et éventaires pour la vente du poisson.

M. EUGÈNE-GUSTAVE ORT résidant en France (Seine).

Demandé le 10 septembre 1945, à 14^h 50^m, à Paris.Délivré le 11 juin 1946. — Publié le 1^{er} octobre 1946.

La présente invention s'applique à la vente du poisson frais ou conservé ainsi qu'aux coquillages, en rompant délibérément avec les habitudes actuelles, qui consistent le plus souvent à installer des postes de vente au détail, à lieu fixe, non pourvus d'installation pour l'hygiène alimentaire, ce qui a pour résultat de ne servir que la clientèle à proximité de ces postes de vente.

10 En outre, ces postes de vente ne disposent pas, pour la plupart, de l'installation permettant la transformation du poisson vendu, ce qui a pour résultat de prévoir un pourcentage de perte dans l'établissement des prix.

15 D'autre part, les quantités de poisson, et plus particulièrement de poisson de mer, pêchées étant très variables, lorsque la pêche est abondante, b'en souvent une grande partie du poisson doit être rejetée à la mer. De même souvent, aux halles et dans les centres de distribution, une partie du poisson ne trouve pas acquéreur.

20 Or, pour maintenir un prix de vente du poisson qui soit à la portée de tous, tout en assurant au pêcheur la juste rémunération de son labeur, il serait souhaitable :

25 a. Que le poisson puisse être consommé par tous les habitants, quel que soit leur éloignement des postes de vente à lieu fixe, voire même des centres urbains ;

30 b. Que le poisson pêché soit vendu, soit sous forme fraîche, soit sous forme transformée et

que toutes les issues du poisson reçoivent une utilisation ;

c. Et, finalement, que le poisson soit livré 35 au consommateur dans les meilleures conditions hygiéniques.

Ces conditions ne peuvent être remplies que si les postes de vente ou détail sont ambulants, de façon à pouvoir desservir, à jours et heures 40 fixes, les grandes et petites agglomérations.

Tel est le but poursuivi par la présente invention qui concerne une boutique ambulante pour la vente du poisson et, plus particulièrement, du poisson de mer, laquelle boutique est pourvue 45 de tous aménagements dont on dispose habituellement dans les postes de vente à lieu fixe.

A cet effet, la boutique ambulante, conçue comme véhicule automobile, comporte, au-dessus d'une réserve à frigorifique, des bacs amovibles 50 à poisson, une première table pour le découpage munie d'une rigole périphérique, avec trappe aux issues et case à couteaux, une seconde table attenante pour l'emballage du poisson découpé, une soute à papier et une soute à outils, un 55 robinet de vidange et un robinet de nettoyage alimenté en eau sous pression, une tablette arrière relevable, une balance et une caisse enregistreuse pour la vente, le tout complété par des rideaux et auvents et par un tablier pour recouvrir les tables pendant les déplacements.

60 L'invention sera, du reste, mieux comprise en se référant au dessin annexé qui montre, à titre indicatif, une forme possible de réalisation d'une

G. - 00599

Prix du fascicule : 15 francs.

BEST AVAILABLE COPY

telle boutique ambulante.

- Au-dessus d'un coffre formant réserve à poisson et refroidi par moyens appropriés, se situent des bacs amovibles à poisson 1, dont le 5 retrait permet d'avoir accès à la réserve. Sur le devant, en 3, se situe une première table servant au découpage et pourvue d'une rigole périphérique, d'une trappe aux issues 4 et d'une case à couteaux 4. En-dessous est prévue une 10 soule à outils 10. Sur le côté est placée une balance automatique 3. Une seconde table 7 sert à l'emballage, une soule à papier 9 étant prévue à proximité ainsi qu'une caisse enregistreuse 8 pour rendre la monnaie.
- 15 En bout se situe une table arrière relevable, tandis que des portes 16 donnent accès à des cases de réserve.

- 5 est un robinet de vidange et 6 un robinet de nettoyage alimenté, par réservoir, en eau 20 sous pression.

Un rideau 12 enroulable permet de recouvrir les tables et les bacs, durant les déplacements.

L'installation est protégée par des rideaux de fermeture 13 et des auvents 14.

- 25 Le véhicule peut être mu par tout moyen, par exemple comme dans l'exemple représenté, par moteur électrique et batterie d'accumulateurs 11 placée sous la caisse de la voiture.

- 30 Le poissonnier ambulant dispose ainsi, à portée immédiate de la main, de tous les outils de travail dont il disposerait dans une boutique pourvue de l'installation la plus moderne. La vente s'en trouve accélérée et la mise en posi-

tion de route ou de vente est presque instantanée, ce qui permet à la boutique ambulante automobile de desservir une zone étendue ou d'atteindre les bourgades les plus reculées qui jusqu'à 35 présent ne pouvaient pas bénéficier de l'alimentation en poisson, précieuse entre toutes.

Il va, du reste, sans dire que toutes modifications 40 pourront être apportées aux aménagements de détail qui viennent d'être sommairement indiqués, sans sortir du cadre du présent brevet.

RÉSUMÉ.

Perfectionnements aux boutiques et éven- 45 taires pour la vente du poisson, principalement caractérisés en ce que la boutique ambulante, conçue comme véhicule automobile, comporte, au-dessus d'une réserve à frigorifique, des bacs 50 amovibles à poisson, une première table pour le découpage, munie d'une rigole périphérique, avec trappe aux issues et case à couteaux, une seconde table attenante pour l'emballage du poisson découpé, une soule à papier et une soule à 55 outils, un robinet de vidange et un robinet de nettoyage alimenté en eau sous pression, une tablette arrière relevable, une balance et une caisse enregistreuse pour la vente, le tout complété par des rideaux et auvents et par un 60 tablier pour recouvrir les tables pendant les déplacements.

EUGÈNE-GUSTAVE ORT.

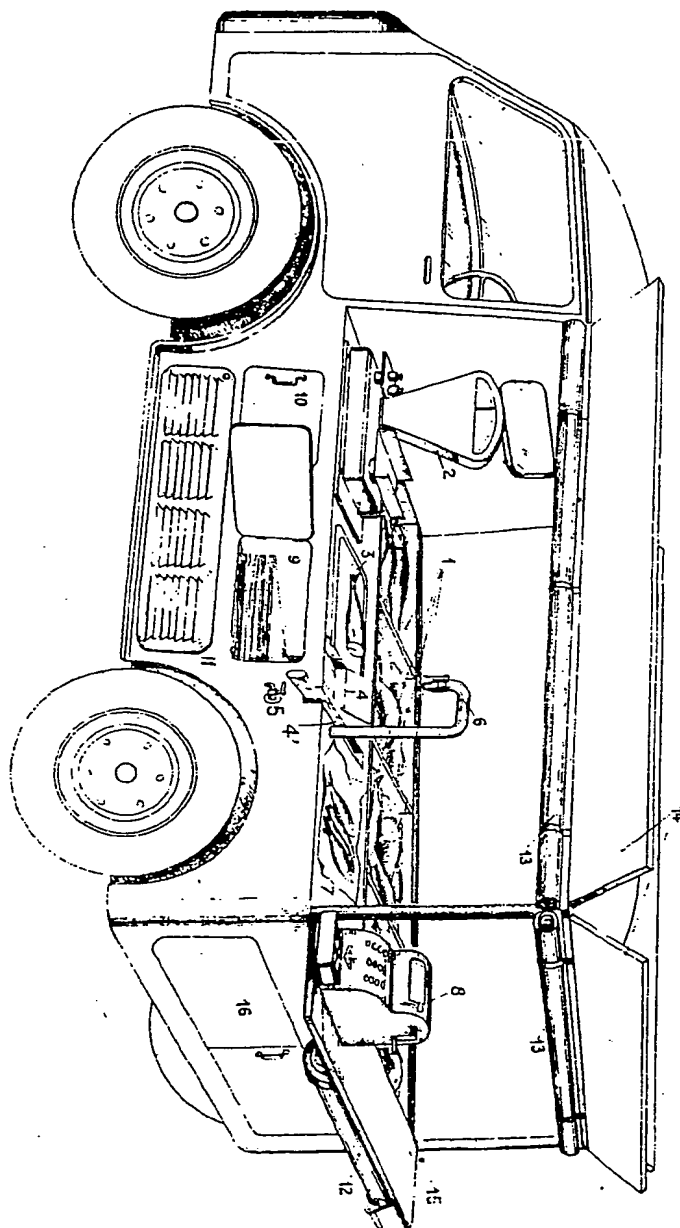
Par procuration :

Tony DURAND.

N° 914181

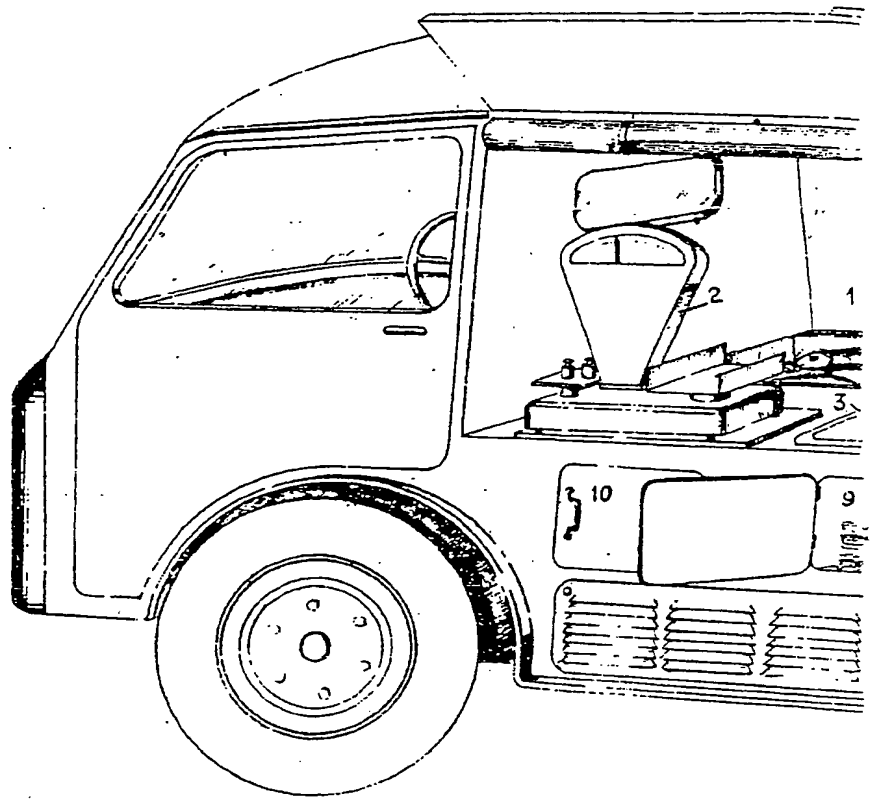
M. Ort

Pl. unique



BEST AVAILABLE COPY

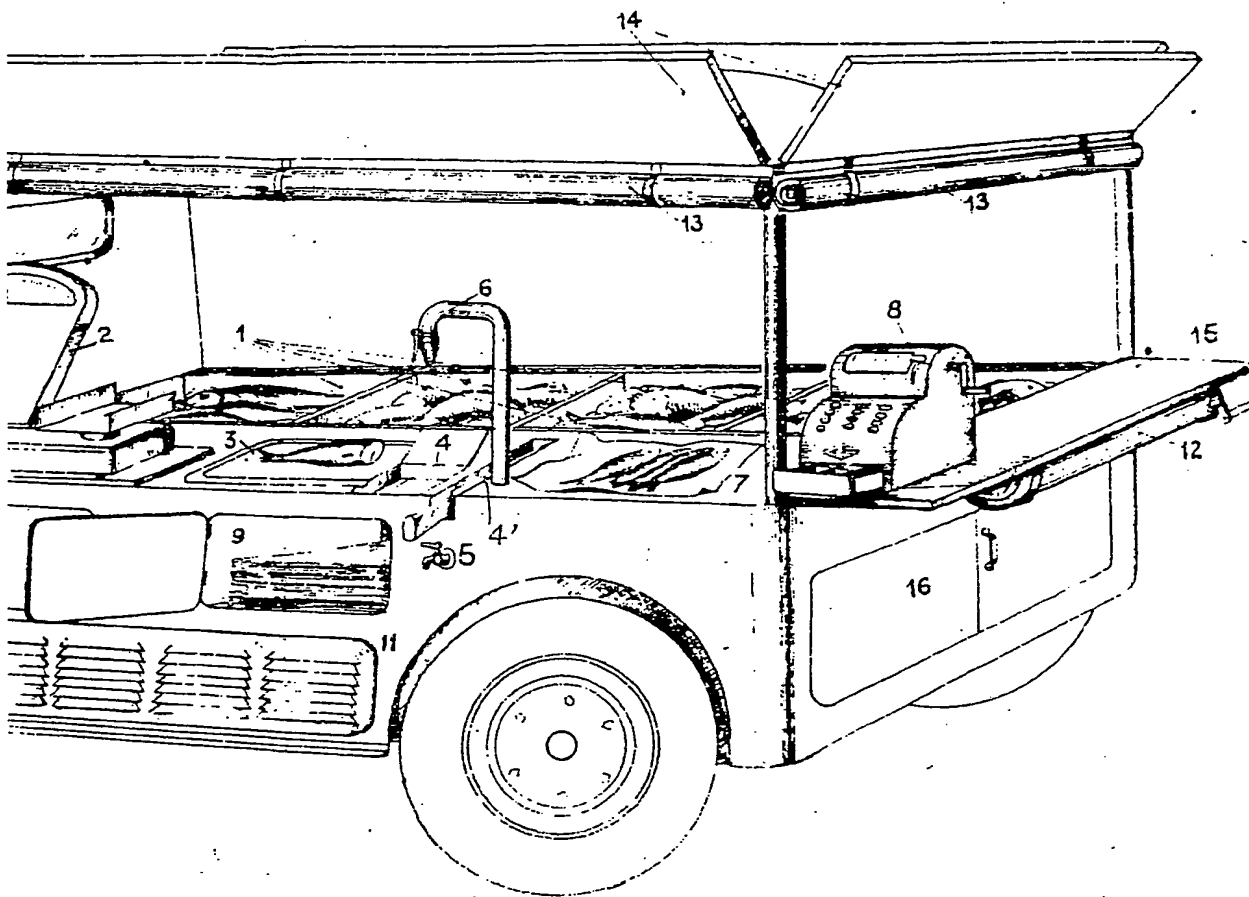
N° 914.181 .



BEST AVAILABLE COPY

M. Ort

Pl. unique



BEST AVAILABLE COPY